

Производство пищевых продуктов, таких как соусы, томатная паста, измельченные овощи, напитки, молочные продукты и кондитерские изделия, требуют, чтобы используемые насосы отвечали строгим гигиеническим стандартам и могли работать с продуктами чувствительными к механическому воздействию.

Перистальтические насосы Abaque™ идеально подходят для перекачки многих жидкостей и продуктов питания. Бережное воздействие на шланг во время перекачки хорошо сочетается с продуктами чувствительными к сдвигу или жидкостями с содержанием мягких частиц.

Особенности и преимущества:

- Самовсасывание
- Сухой ход
- Конструкция без уплотнений исключает протечки
- Реверсивность
- Присоединения доступные по запросу (DIN, SMS, Tri-clamp)
- Простота в использовании
- Простая и быстрая замена шланга
- Пищевая смазка
- Возможность перекачивания абразивных жидкостей или суспензий с твердыми или мягкими частицами
- Отличная надежность

Комбинация гигиенического шланга и санитарных соединений обеспечивает высокогигиеничный насос. С насосом Abaque нет риска загрязнения, так как перекачиваемый продукт полностью удерживается в шланге и не подвергается воздействию движущихся частей насоса.

**Производительность до 55 м³/ч
Давление нагнетания до 16 бар**

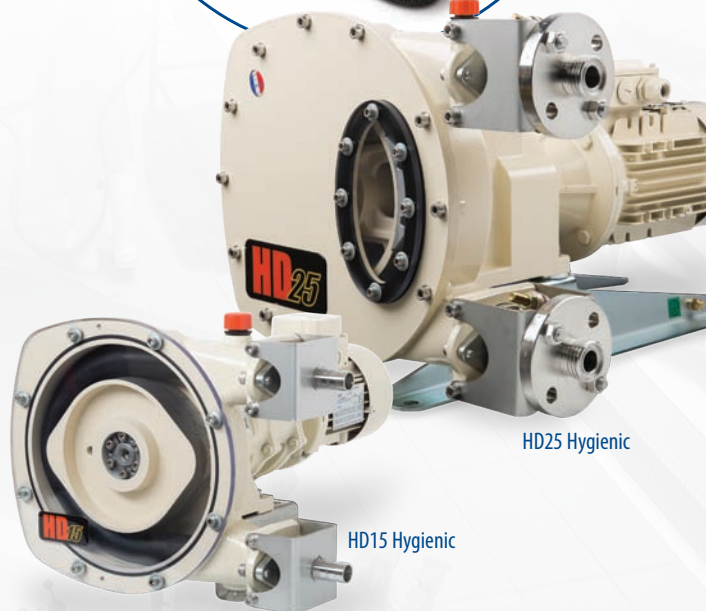


MVX-40010-F-01-A4
© 2017 Mouvex

ABAQUE™
PERISTALTIC HOSE PUMP

Mouvex® Abaque™

**Перистальтические насосы
с шлангами сертифицированными
FDA & EC 1935/2004
для насосов от HD10 до HD100**



ООО "ТЕХНО-ГРУПП", ИНН 5027203832
195113, г. Санкт-Петербург, Новочеркасский пр., д. 58, оф. 511
115533, г. Москва, Андропова пр., д. 22, пом. 1, комната 43
T: 8 (800) 350-01-06 • F: +7 (499) 404-15-22
E: info@tehnogrupp.com
www.tehnogrupp.com

